

Täschli

MINImaler Aufwand – MAXImaler Genuss



Betty Bossi

Liebe «Täschler-Fans»

1994 eroberte der Täschler im Sturm die Küchen unzähliger Betty Bossi Fans und wurde zu einem der beliebtesten Betty Bossi Klassiker schlechthin. Nun ist er endlich da! **Der neue Täschler «Mini-Maxi»**. Bei der Entwicklung des neuen Täschlers «MiniMaxi» war das klar definierte Ziel: mit **Minimalem** Aufwand zu **Maximalem** Genuss! Mit dem beidseitig verwendbaren Täschler können Sie nun nach Lust und Laune 5 grosse oder 10 kleine Täschli formen. Im Juni 2012 lancierte Betty Bossi auf der Betty Bossi Facebook-Seite den Täschli-Wettbewerb. Egal ob süss oder salzig, klassisch oder ausgefallen – alle Täschli-interessierten Betty Bossi Fans konnten ihre persönlichen Rezeptkreationen einsenden. Aus unzähligen Ideen haben wir die kreativsten und spannendsten ausgewählt, in die Betty Bossi Rezeptsprache umgeschrieben, getestet und im vorliegenden Rezeptbüchlein zusammengeführt. Sie finden zahlreiche Ideen für Apéro-Häppchen, kleine Desserts, süsse Zvieri, aber auch pikante Täschli zum Znacht – also Täschli für jede Gelegenheit! Auf der Seite 16 haben wir die Namen der Gewinner aufgelistet. Viel Freude mit Ihrem neuen **Täschler «MiniMaxi»!**

Herzlich, Ihre

Betty Bossi

Der Täschler «MiniMaxi» (Art. Nr. 24660) besteht aus zwei Kunststoffteilen, welche auseinandergenommen werden können. Vor dem ersten Gebrauch mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen. Beide Teile sind spülmaschinengeeignet.



Inhalt

Süsses

Strudel-Täschli	4
Marzipan-Rhabarber-Täschli	4
Aprikosen-Täschli	4
Feigen-Baileys-Täschli	4
Zitronen-Täschli	6
Amaretti-Täschli	6
Schoggi-Bananen-Täschli	6
Schoggi-Chili-Täschli	6

Fleisch

Flammkuchen-Täschli	8
Papet vaudois-Täschli	8
Schinken-Lauch-Täschli	8
Sauerkraut-Täschli	8
Cervelat-Täschli	8
Brät-Täschli	10
Spargel-Täschli	10
Asia-Täschli	10
Poulet-Curry-Täschli	10
Speck-Avocado-Täschli	10

Käse/Fisch

Spinat-Gorgonzola-Täschli	12
Crevetten-Täschli	12
Lachs-Täschli	12
Parmesan-Pflaumen-Täschli	12
Ziegenfrischkäse-Täschli	12

Vegetarisch

Champignons-Täschli	14
Kürbis-Auberginen-Täschli	14
Caprese-Täschli	14
Zucchini-Täschli	14
Rüebli-Sesam-Täschli	14

Schnelle Füll-Ideen

Mit flüssigem Schoggigern	16
Himbeer-Marzipan	16
Mango	16
Caramel	16
Wienerli	16
Speck-Datteln	16
Feta-Kräuter	16
Peperoncini	16



1



2



3



4



5

Der clevere Dreh

1. So wird der Täschler von klein auf gross oder umgekehrt gewechselt: Den geschlossenen Deckel beidseitig mit den Daumen leicht nach aussen drücken. Deckel anheben und aus der Halterung lösen. Den Unterteil umdrehen und Deckel von oben wieder in die Halterung setzen.

Täschli füllen und formen

2. Den Teig längs halbieren und eine Teighälfte auf den offenen Täschler legen. Mit der Hand den Teig sorgfältig leicht andrücken. Mit Eigelb bestreichen. Die Hälfte der vorbereiteten Füllung in die Mulden verteilen, Täschler schliessen.

3. Den Deckel schliessen und mit beiden Händen andrücken. Von innen nach aussen hin- und her wippen, bis die blauen Schnittkanten gut sichtbar sind

4./5. Den Deckel öffnen und die Täschli einzeln herausheben (Bild 4) oder Deckel entfernen und Unterteil umdrehen (Bild 5). Täschli auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Zweite Teighälfte füllen und formen wie oben. Täschli mit Ei bestreichen und nach Belieben garnieren oder verzieren.

Backen: ca. 12 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (Heissluft 200 Grad). Gebackene Täschli auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.

Rezeptmenge/Nährwerte: Alle Rezepte sind für 10 grosse oder 20 kleine Täschli berechnet. Die Nährwerte sind für 1 grosses oder 2 kleine Täschli berechnet.

Teige: Der Täschler MiniMaxi eignet sich für alle rechteckig ausgewallten Fertigteige von ca. 25 x 42 cm: Blätterteig und Kuchenteig.

Tipp: Teig immer gekühlt verarbeiten.

Süßes

Strudel-Täschli

- 180 g **Apfel**, geschält, fein gerieben
- 2 EL **gemahlene Haselnüsse**
- 1 EL **dunkle Sultaninen**
- 1 EL **Zucker**
- 1 TL **Zitronensaft**

Alle Zutaten mischen.

Verzieren: Vor dem Backen Täschli mit einer Schere an der Oberfläche einschneiden.

Stück: 111 kcal, E 2 g, Kh 13 g, F 6 g

Marzipan-Rhabarber-Täschli

- 80 g **Backmasse mit Mandeln**
- 60 g **Rhabarber**, grob gehackt
- 20 g **Löffelbiskuits**, zerdrückt
- 1 **Eigelb**
- 1 Msp. **Zimt**

Alle Zutaten mischen.

Verzieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **Rhabarber**, in dünnen Scheiben, verzieren.

Stück: 133 kcal, E 3 g, Kh 15 g, F 7 g

Aprikosen-Täschli

- 70 g **entsteinte Aprikosen**, fein gehackt
- 60 g **gemahlene Mandeln**
- 1 EL **Zucker**
- 2 EL **Aprikosenkonfitüre**
- 1 Päckli **Vanillezucker**

Alle Zutaten mischen.

Verzieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **Mandelblättchen** verzieren.

Stück: 138 kcal, E 3 g, Kh 15 g, F 8 g

Feigen-Baileys-Täschli

- 150 g **Feigen**, geschält, zerdrückt
- 40 g **Löffelbiskuits**, zerdrückt
- 1 EL **Zucker**
- ½ EL **Baileys**

Alle Zutaten mischen.

- 30 g **Puderzucker**
- 2 TL **Baileys**

Verzieren: Puderzucker und Baileys verrühren, ausgekühlte Täschli damit verzieren.

Stück: 133 kcal, E 2 g, Kh 17 g, F 5 g

Feigen-Baileys-Täschli



Strudel-Täschli



Süsses

Zitronen-Täschli

- 100 g **Lemon Curd**
- 60 g **gemahlene geschälte Mandeln**
- 2 EL **Maizena**
- 1 EL **flüssiger Honig**

Alle Zutaten mischen.

Verzieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit wenig abgeriebener **Zitronenschale** verzieren.

Stück: 167 kcal, E 3 g, Kh 19 g, F 9 g

Amaretti-Täschli

- 80 g **Ricotta**
- 80 g **Amaretti**, zerdrückt
- 40 g **getrocknete Kirschen**, fein gehackt
- einige **Tropfen Bittermandelaroma**
(Dr. Oetker)

Alle Zutaten mischen.

Verzieren: Ausgekühlte Täschli mit **Puderzucker** bestäuben.

Stück: 148 kcal, E 4 g, Kh 16 g, F 8 g

Schoggi-Bananen-Täschli

- 120 g **Banane**, zerdrücken
- 25 g **Schokoladewürfeli**
- 5 EL **Kokosraspel**
- 1 EL **Zucker**

Alle Zutaten mischen.

Verzieren: Nach dem Backen Täschli mit Puderzuckerglasur bestreichen, mit **Schokoladewürfeli** verzieren.

Stück: 136 kcal, E 2 g, Kh 15 g, F 8 g


Schoggi-Chili-Täschli

- 100 g **dunkle Schokolade**, fein gehackt
- 10 g **Zwieback**, zerdrückt
- 3 EL **flüssiger Honig**
- 1 EL **Milch**
- ½ **Chili**, entkernt, fein gehackt

Alle Zutaten mischen.

Verzieren: Nach dem Backen Täschli mit **dunkler Kuchenglasur**, geschmolzen, verzieren.

Stück: 146 kcal, E 2 g, Kh 21 g, F 8 g



Schoggi-Chili-Täschli

Zitronen-Täschli

Fleisch

Titelbildrezept

Flammkuchen-Täschli

- 80 g **Crème fraîche**
- 3 EL **Paniermehl**
- 10 g **Bauernspeck**, fein geschnitten
- 1 **kleine Zwiebel**, fein gehackt
- 1 **Eigelb**

1 Prise **Salz**, wenig **Pfeffer**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Wasser bestreichen, mit **Speck-Tranchen** garnieren.

Stück: 135 kcal, E 3 g, Kh 12 g, F 9 g

Papet vaudois-Täschli

- 50 g **Lauch**, sehr fein geschnitten
- 4 EL **Karoffelflocken** (z. B. Stocki)
- 3 EL **Rahm**

1 Prise **Salz**, wenig **Pfeffer**

1 **Schweinswürstli**, in 20 Scheiben

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, in die Teigmulden verteilen. Würstlirädli auf die Füllung geben.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit Teigresten garnieren.

Stück: 137 kcal, E 4 g, Kh 12 g, F 8 g

Schinken-Lauch-Täschli

- 80 g **Schinken**, fein gehackt
- 50 g **Lauch**, sehr fein geschnitten
- 50 g **Hüttenkäse**
- 1 TL **Senf**

1 Prise **Salz**, wenig **Pfeffer**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit einer Schere einschneiden.

Stück: 100 kcal, E 4 g, Kh 10 g, F 5 g

Sauerkraut-Täschli

- 80 g **gekochtes Sauerkraut**, fein gehackt
- 25 g **Landjäger**, fein geschnitten
- 2 EL **griebener Gruyère**
- 60 g **Doppelrahm-Frischkäse** (Philadelphia)

je 1 Prise **Salz** und **Zucker**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **griebelem Gruyère** garnieren.

Stück: 123 kcal, E 3 g, Kh 10 g, F 8 g

Cervelat-Täschli

- 1 **Cervelat**, geschält, fein gehackt
- 25 g **Cornichons**, fein gehackt
- 2 EL **geriebener Sbrinz**
- 2 EL **Rahmquark**
- 1 EL **grobkörniger Senf**
- ¼ TL **Paprika**

1 Prise **Salz**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **Cervelat**, in Scheiben, garnieren.

Stück: 136 kcal, E 4 g, Kh 10 g, F 9 g



Flammkuchen-Täschli

Fleisch

Brät-Täschli

- 100 g **Brät**
- 20 g **Champignons**, fein gehackt
- 1 **Schalotte**, fein gehackt
- 1 **Knoblauchzehe**, gepresst
- 4 EL **geriebener Gruyère**
- 1 Msp. **Cayennepfeffer**
- 1 Prise **Salz**, wenig **Pfeffer**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **Schalotte**, in feinen Scheiben, mit Olivenöl bestrichen, garnieren.

Stück: 128 kcal, E 4 g, Kh 10 g, F 9 g

Spargel-Täschli

- 100 g **grüne Spargeln**, Spargelspitzen für die Garnitur beiseite gelegt, Rest sehr fein geschnitten
- 1 **gekochtes Ei**, fein gehackt
- 40 g **Rohschinken**, fein geschnitten
- 2 EL **Doppelrahm-Frischkäse** (Philadelphia)
- 1 Prise **Salz**, wenig **Pfeffer**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Täschli mit Ei bestreichen, mit beiseite gelegten **Spargelspitzen**, in dünnen Scheiben, garnieren.

Stück: 114 kcal, E 4 g, Kh 10 g, F 7 g

Asia-Täschli

- 130 g **gehacktes Schweinefleisch**
- 1 **kleine rote Zwiebel**, fein gehackt
- 1 EL **Koriander**, grob geschnitten
- 1/2 EL **Sojasauce**
- 2 TL **Ingwer**, fein gerieben
- 1 TL **Zitronensaft**
- 1 Prise **Salz**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **Korianderblättchen** garnieren.

Stück: 116 kcal, E 5 g, Kh 10 g, F 7 g

Poulet-Curry-Täschli

- 1 **Pouletbrust** (ca. 150 g), sehr fein geschnitten
- 40 g **getrocknete Äpfelstücke**, fein gehackt
- 1/2 EL **Sojasauce**
- 2 TL **milder Curry**
- 1/4 TL **Salz**
- 1 TL **Zitronensaft**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, wenig **Curry** darüberstreuen.

Stück: 115 kcal, E 5 g, Kh 12 g, F 5 g

Speck-Avocado-Täschli

- 80 g **Bauernspeck**, fein geschnitten
- 80 g **Avocado**, zerdrückt
- 1 **kleine Tomate**, entkernt, in Würfeli
- einige **Tropfen roter Tabasco**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Nach dem Backen Täschli mit **Avocado**, in dünnen Scheiben, garnieren.

Stück: 138 kcal, E 3 g, Kh 10 g, F 3 g



Asia-Täschli

Spargel-Täschli

Käse / Fisch

Spinat-Gorgonzola-Täschli

80 g **tiefgekühlter Blattspinat**,
aufgetaut, ausgedrückt, fein gehackt
60 g **Birne**, sehr fein geschnitten
50 g **Gorgonzola**, zerbröckelt
1 **Knoblauchzehe**, gepresst

¼ TL **Salz**

wenig **Pfeffer** und **Muskat**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **Knoblauch**, in Scheibchen, mit Olivenöl bestrichen, garnieren.

Stück: 110 kcal, E 3 g, Kh 10 g, F 7 g

Crevetten-Täschli

100 g **geschälte rohe Crevetten**, fein
gehackt
50 g **Dorschfilet**, fein gehackt
25 g **gelbe Peperoni**, sehr fein geschnitten
2 EL **Kokosraspel**
1 EL **Fischsauce**
½ TL **Rohrzucker**
½ TL **Sambal Oelek**

1 Prise **Salz**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **Peperoni**, in Streifen, garnieren.

Stück: 113 kcal, E 5 g, Kh 10 g, F 6 g

Lachs-Täschli

120 g **Lachs**, fein gehackt
50 g **Saucen-Halbrahm**
1 EL **Kapern**, fein gehackt
2 TL **Wasabi-Paste**
1 Prise **Salz**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **Kapern**, grob gehackt, garnieren.

Stück: 116 kcal, E 5 g, Kh 10 g, F 3 g

Parmesan-Pflaumen-Täschli

80 g **Ricotta**
50 g **geriebener Parmesan**
50 g **entsteinte Dörripflaumen**,
grob gehackt
1 EL **Maizena**
2 TL **Crema di Balsamico**
1 Prise **Salz**, wenig **Pfeffer**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit wenig **Crema di Balsamico** garnieren.

Stück: 135 kcal, E 5 g, Kh 13 g, F 8 g

Ziegenfrischkäse-Täschli

140 g **Ziegenfrischkäse** (z. B. Chavroux)
30 g **Baumnusskerne**, geröstet,
grob gehackt
1 EL **Knöpfelmehl**
½ EL **flüssiger Honig**
wenig **Pfeffer**

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Nach dem Backen Täschli mit flüssigem **Honig** garnieren.

Stück: 157 kcal, E 4 g, Kh 11 g, F 11 g



Ziegenfrischkäse-Täschli

Crevetten-Täschli



Vegetarisch

Champignons-Täschli

- 1 EL Olivenöl
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 150 g Champignons, fein gehackt
- 50 g Frischkäse (z. B. Kräuter-Cantadou)
- 1 TL Thymianblättchen
- 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer

Öl in einer Pfanne erwärmen, alle Zutaten bis und mit Champignons ca. 4 Min. andämpfen, auskühlen. Restliche Zutaten daruntermischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **Champignons**, in feinen Scheiben, mit Olivenöl bestrichen, garnieren.

Stück: 118 kcal, E 2 g, Kh 10 g, F 8 g

Kürbis-Auberginen-Täschli

- 80 g Kürbis, in Stücken, weich gedämpft, zerdrückt
- 80 g Auberginen, in Würfeli, weich gedämpft
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL Haferflocken
- 2 EL dunkle Sultaninen, fein gehackt
- 4 entsteinte grüne Oliven, fein gehackt
- 1 TL Tomatenpüree
- 1 Prise Salz, wenig Pfeffer

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **Oliven**, in dünnen Scheiben, garnieren.

Stück: 106 kcal, E 2 g, Kh 13 g, F 6 g

Caprese-Täschli

- 110 g Tapenade di Pomodoro
- 40 g Paniermehl
- 2 EL Basilikum, fein geschnitten
- 1 Prise Salz, wenig Pfeffer

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Nach dem Backen Täschli mit **Mozzarella-Kugeln** und **Basilikum** garnieren.

Stück: 132 kcal, E 2 g, Kh 13 g, F 8 g

Zucchini-Täschli

- 120 g Zucchini, fein gerieben
- 50 g Pinienkerne, geröstet, grob gehackt
- 1 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- 1 Bio-Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
- ¼ TL Salz, wenig Pfeffer

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, mit **Zucchini**, in feinen Scheiben, mit Olivenöl bestrichen, garnieren.

Stück: 124 kcal, E 4 g, Kh 10 g, F 7 g


Rüebli-Sesam-Täschli

- 180 g Rüebli, in Stücken, weich gedämpft, zerdrückt
- einige Tropfen Sesamöl
- ¼ TL Salz, wenig Pfeffer

Alle Zutaten mischen.

Garnieren: Vor dem Backen Täschli mit Ei bestreichen, wenig **Sesam** darüberstreuen.

Stück: 96 kcal, E 2 g, Kh 10 g, F 6 g



Zucchini-Täschli

Rüebli-Sesam-Täschli

Schnelle Füll-Ideen

Mit flüssigem Schoggi kern Dunkle Schokolade oder Schoggistängeli (z. B. Branchli)

Himbeer-Marzipan Frische Himbeeren mit Backmarzipan

Mango Mango mit Zimt oder Kardamom

Caramel Weiche Caramels

Wienerli Wienerli mit Senf

Speck-Datteln Datteln mit Bauernspeck

Feta-Kräuter Feta mit Oliven und Thymian

Peperoncini Paprikaschoten mit Fetakäse-Füllung (z. B. Teufelshörnli)

Herzlichen Dank!

Vera Abegg, Corinne Abt, Doris Altermatt, Christina Anderegg, Ursula Arni, Yvonne Augner, Käthi Bänninger, Barbara Baumgartner-Fadda, Sandra Berset, Marianne Bertolla, Stefania Bianchi, Evelyne Bigler, Patrizia Bleuer, Karine Boudry, Jovita Breu, Michèle Bumann, Nathalie Burch, Beatrice Burkhalter, Lionel Butty, Florence Butty, Simone Christen, Martina Christen, Caterina Cirigliano, Denise Conte, Jasmine Darbellay, Elly Demonti, Nathalie Dénéruaud, Corinne di Tria, Ida Dousse, Gisèle Droux, Marianne Egger, Ursi Egli-Arnet, Aurelia Ehinger, Karin Martina Fässler, Sabrina Fehr, Monika Feller, Catharina Fend, Katrin Fischer, Stephanie Fischer, Katja Flückiger, Maria Forciniti, Natalia Frei, Françoise Fuchs, Morena Fux-Zanni, Delphine Gallois, Valerie Gavillet, Kathrin Gerber, Nadine Gerber-Känel, Denise Graf, Irma Graf, Elke Grichting, Pascal Grobety, Carmela Guettouche-Brafra, Melanie Gut, Stéphanie Haab, Melanie Häusler, Franziska Heimberg, Myriam Heiniger, Lea Hobi, Ingrid Hostettler-Hobi, Isabelle Hotz-Acklin, Stefanie Iborra, Nicole Iff, Corina Janka, Daniela Jenal-Kohler, Sonja Jossen, Ruth Junker, Daniel Martin Kalbermatter, Erika Karakoc, Dagmar Keller-Sigg, Christine Kicza, Eliane Kleuls, Cristina Kneschaurek, Enisa Küng, Sandra Künzle, Franziska Küpfer

